Salade met dadels
en geitenkaas

Benodigdheden:

- 250 gr dadels
- 8 el mooi groene olijfolie
- 75 gr ontbijtspek
- 2 sneetjes zuurdesembrood, in stukjes gescheurd
- 150 gr friseesalade
- 40 gr zonnebloempitten
- 100 gr verse geitenkaas
- 4 el notenolie
- 1 el wittewijnazijn

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 210 graden Celsius. Leg de dadels op een bakplaat en besprenkel met olie. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en rooster de dadels. Keer ze af en toe zodat ze niet verbranden.

- Schep voor de dressing de notenolie, witte wijnazijn en geitenkaas goed door elkaar, zodat de geitenkaas helemaal is opgenomen en de saus glad is. Breng eventueel op smaak met zout en peper.
- Snijd het spek in dunne reepjes en pak in een koekenpan in 1 el olie op middelmatig vuur goudbruin en krokant. Voeg het spek toe aan de dressing.
- Verhit 2 el olie in de koekenpan en bak de stukjes brood hierin rondom krokant. Laat op keukenpapier uitlekken.
- Pluk de frisee in kleinere stukjes. Schep in een ruime kom de sla om met de dressing en verdeel over vier borden.
- Rooster de zonnebloempitten enkele min. in een droog verhitte koekenpan en verdeel ze met de croutons over de salade.
- Leg de dadels er naast en verbrokkel eventueel wat extra geitenkaas eroverheen.